



Communiqué de presse

Bulle, le 16 décembre 2016

Espace Gruyère lève le voile sur son événement "bulle de santé" dédié aux allergies et aux intolérances alimentaires.

Espace Gruyère à Bulle, centre d'expositions et de congrès, se prépare activement à inaugurer la première édition de "bulle de santé", une nouvelle manifestation tout public consacrée au domaine de la santé qui se déroulera du vendredi 17 au dimanche 19 mars 2017. Une nouvelle plateforme de dialogues, d'échanges et de synergies entre les spécialistes de la santé et le tout public, avec, comme focus 2017, le thème très actuel des allergies et des intolérances alimentaires. Premier lever de voile sur son contenu.

Qu'est-ce que "bulle de santé"?

La santé fait partie intégrante d'une bonne qualité de vie. Grâce aux progrès fulgurants de la médecine et des sciences de la nutrition, l'enfant qui naît aujourd'hui vivra le passage au 22^{ème} siècle. Tout en coordonnant professionnalisme et convivialité, ce nouvel événement annuel créé par Espace Gruyère ambitionne de favoriser un espace d'échanges entre la population et le monde de la santé, dans ses domaines actuels et évolutifs.

Thème de l'édition 2017 - les allergies et les intolérances alimentaires

Il suffit de découvrir le choix croissant de produits alimentaires proposés en grandes surfaces et dans les commerces spécialisés à l'attention des consommateurs concernés par des allergies ou des intolérances alimentaires pour prendre conscience d'un problème nutritionnel qui va en s'amplifiant. Raison pour laquelle la 1^{ère} édition de **bulle de santé** se focalise entièrement sur ce thème de santé. L'objectif est de rassembler en un même lieu, les acteurs spécialisés de la santé et de la nutrition et le grand public. Cette plateforme de rencontres entre le public et les spécialistes des différents domaines concernés s'articule sur trois pôles: un programme de conférences, des démonstrations et ateliers et les stands d'exposition en rapport direct avec le thème.

Les conférences et démonstrations

Le comité d'organisation s'est constitué de personnes et d'organismes de référence dans le domaine. Les membres de ce comité ont élaboré un programme de conférences avec la participation d'intervenants choisis dans les branches de la médecine, de la diététique, de la restauration et de la gastronomie, d'organismes suisses et étrangers, sans négliger les témoignages de personnes concernées.

Sur les trois journées - du vendredi 17 au dimanche 19 mars - quelque 30 mini-conférences, d'une durée de 20 minutes chacune, suivies de questions/réponses, sont programmées. Pas de quoi s'endormir! Un espace est ensuite offert aux participants pour des échanges qui pourront se



poursuivre. Les sujets traités résumés en quelques lignes, les détails de chaque exposé et son intervenant(e) étant visible sur le site web dès fin janvier. Quelques thèmes, non exhaustifs: la différence entre allergie et intolérance - intolérance au gluten, un trend? - les risques d'un régime "sans" - applications web utiles ou futiles - formation et pratique en restauration - enfant allergique/intolérant, difficultés au quotidien. Des animations et ateliers rythmeront également l'événement durant les 2.5 jours avec des démonstrations culinaires sur le « sans » (sans gluten, sans lactose, etc).

Les exposants

Les exposants présents sur place seront constitués d'entreprises alimentaires spécialisées dans la fabrication d'aliments destinés aux consommateurs atteints par des allergies ou des intolérances alimentaires, ainsi que par divers organismes spécifiques au domaine. Afin de respecter les lignes directrices de l'événement, chaque exposant est sélectionné en fonction de critères précisément définis dans une charte, confirmant l'engagement de la société à bulle de santé.

Le public-cible: personnes allergiques ou intolérantes; coeliaques, enseignants, éducateurs, professionnels du secteur HORECA y compris restauration collective, EMS, hôpitaux..., personnes à la recherche de mets adaptés à leur choix alimentaire (sans gluten, sans lactose, sans un certain allergène, etc); parents, proches, conjoints, amis et entourage de la personne allergique et finalement, toutes les personnes intéressées à mieux s'informer sur le sujet des allergies et intolérances alimentaires.

Le comité d'organisation

Laure Tercier, coordinatrice romande aha ! Centre d'Allergie Suisse
Alain Giffard, CEO d'Alternis Sàrl, directeur de la plateforme www.i-can-eat.ch
Anita Fossaluzza, présidente d'Allergissima, maman d'un jeune homme poly allergique
Dr Roger Darioli, médecin, consultant externe
Dr Pierre Schwaller, Dr sciences ing. EPFZ, attaché de presse

Dates et lieu : vendredi 17 au dimanche 19 mars 2017 à Espace Gruyère à Bulle
Plus d'informations sur www.bulledesante.ch ou par e-mail à info@bulledesante.ch
Suivez-vous sur Facebook : <https://www.facebook.com/bulledesante/>

Contacts presse

Pierre Schwaller, attaché de presse, 079 355 44 85, direction@schwaller-consulting.com
Varsha Schnyder, cheffe de projet, 026 919 08 70, varsha.schnyder@espace-gruyere.ch
Nathalie Geinoz, coordinatrice de projet, 026 919 08 61, nathalie.geinoz@espace-gruyere.ch
Marie-Noëlle Pasquier, directrice d'Espace Gruyère, 026 919 86 50, marie-noelle.pasquier@espace-gruyere.ch

Partenaires de l'événement

Partenaire scientifique



Partenaires

